

横山製粉カンパニーストーリー

横山製粉のあゆみ

横山製粉株式会社は、戦後まもない昭和21(1946)年、小樽で創業しました。わたしの祖父である創業者・横山保が、厳しい食糧難の時代、あえて食料関係の商いを選んだのには、保自身が農家の生まれだったことが大きく影響していたようです。

保の先祖、横山吉蔵は明治31(1898)年に福井県から札幌の白石村へ入植。一畝ごとの手作業で7,500坪の荒れた土地を耕し、親子2代に渡って畑と水田を作り上げました。十勝の新得町で先進的な酪農業を目指した時期もあります。保はあいく体が頑丈ではなく農業を継ぐことはできませんでしたが、先祖の拓いた土地にはいま横山製粉の社屋と工場が建っています。大地を切り拓いて食料を生み出した開拓農民の魂が、横山製粉の歩みを支えつづけているのです。

横山製粉の一貫した企業理念は「食糧報国」。飽食の現代ではやや古めかしく聞こえるかもしれませんが、命に直結する食糧を安定供給することは、いつの時代も最も重要な課題です。また、真っ先に社会貢献をめざす姿勢は、事業を離れたところでも発揮され、さまざまな奉仕活動に積極的に取り組んできました。家庭的なあたたかさを大切にしている姿勢は、いまも社内に浸透しており、65歳まで働きつづけてもらえる契約社員雇用制度も、従業員の誕生日にはささやかながら会社からケーキを贈る習慣も、古くから受け継がれてきたものです。

食品安全においては、平成22(2010)年の小麦粉工場をはじめとし、AIB(米国製パン研究所)が確立したフードセーフティ(食品安全)監査をすべての工場で見直し、高い評価を受けています。

また、北海道産小麦粉のグローバル化も見据え、国際的なFSMS(食品安全マネジメントシステム)認証取得を目指しており、日々安全で安心な製品作りに全従業員で取り組んでいます。

研究開発にも力を注ぎつづけています。北海道農業研究センター(独立行政法人農業食品産業技術総合研究機構)と共同で特許を取得した加熱変性小麦粉は、小麦粉を加熱することで粘度を高める技術。フライや天ぷらなどの加工品に増粘効果があり、食品添加物が削減できる画期的な技術です。食品総合研究所の特許使用許諾を受けて、つなぎを使わなくても、水だけで十割手打ちそばができるそば粉の製品化にも成功しました。この技術を活用して、小麦一粒一粒を小麦粉レベルに粉碎した「美粉彩」を製品化し、多くのベーカリーの方々に大好評を頂いております。現在はまだ機材の能力が低いと量産できませんが、これからの活用と普及に大きな期待が持てます。

北海道産小麦・そば粉100%への挑戦

平成19(2007)年秋、横山製粉は「北海道産100%の工場」という大きな目標を掲げました。この方針を打ち出した背景には、北海道産小麦の品質が近年大きく向上したことが挙げられます。うどん用に「チホク」「ホクシン」「きたほなみ」、パン用に「春よ恋」など、個性と品質の高い品

種が多く生まれ、多様に活用できる可能性が広がってきています。また、北海道産ならではの優位性をもっと活かしたいという思いもあります。北海道は冷涼低湿で病虫害が発生しにくいと、農薬が少なくすみずみです。さらに、酪農家などと連携して有機肥料が活用しやすい環境があるので、化学肥料に頼らない栽培が可能です。遺伝子組み換え作物の栽培も行われていません。生産者の顔が見える正確なトレーサビリティも実現できます。北海道産小麦の安全性と安心できる品質が、もっと正に評価されるべきなのではないでしょうか。

北海道産小麦に特化すると、天候不順などで原料小麦が品薄になるリスクがつきまといまいます。しかし、全道の小麦生産量およそ55万トンに対し、横山製粉の年間加工量は37,000トン。1割に満たない量を確保することは、そう難しいことではないはずと見ます。

北海道産小麦だけでは薄力粉や強力粉にならないと心配する声もあります。しかし、わたしたちならこれも技術力でクリアできます。製粉方法を北海道産小麦に適した独自のラインに変更するのはもちろん、小麦粉をデンプンとグルテン(タンパク質)に分離し、中力系の小麦粉にグルテンを加えることで強力系に、デンプンを加えることで薄力系に変身させることも可能です。わたしたち独自の技術を確立すれば、北海道産小麦の活用方法はまだまだ広がります。

もちろん輸入小麦の販売を一気にストップするわけではありません。これまでと同じものを求めるお客さまにはしっかりとお応えしながら、徐々に北海道産小麦への切り替えを提案していきます。すでに讃岐うどんや稲庭うどん、播州そうめんなどの一部が北海道産小麦に転換しています。うどんの原料はもとも国産小麦でメリケン粉ではありませんから、そういう意味では原点回帰といえるでしょう。

そば粉もいずれ北海道産100%を目指します。現在は全国に流通しているそばの8割が輸入もの。残り2割の国産そばのうち、約半分が北海道産です。日本一の産地にもかかわらず、横山製粉の北海道産そばの取り扱いはまだ15%。今後も生産者や農業団体との連携を強化して原料確保に力を入れていく方針です。

そして横山製粉が北海道産小麦にこだわるなによりも大きい理由は「北海道に役に立つ企業でありたい」という願いです。育種家が努力を重ねて優れた品種をつくっています。生産者が努力と手間を惜しまず小麦をつくっています。そして社会や人々は、安全で安心、よりおいしい小麦粉を求めています。わたしたち製粉会社は、それに応える責任と義務があります。

横山製粉は70年以上にわたり北海道に育ててもらった会社です。今まで以上に北海道になくはならない会社になるためには、大手のミニチュアではない、地場に根ざした独自の生き方をすべきだと考えます。安全で安心できる食材を求める食品メーカーや消費者へ、それに応えることができる北海道の小麦粉を届けること。そして、パンや麺など新しい小麦粉の文化を、北海道から全国へ発信していくこと。それが横山製粉の使命であり、歩むべき道だと確信しています。

横山製粉株式会社
代表取締役

横山 敏章